Revue Commerciale.

BLÉ.—Le prix est sensiblement le même. Les acheteurs voudraient baisser les prix, mais les fermiers vendant peu le prix se maintient.

On cotait en dernier lieu 70c. (N° 1 dur) à Fort William.

On cote dans la province de 49c. à 59c., suivant la distance, pour N° 1 dur.

L'approvisionnement visible a augmenté de 7,000,000 de minots.

La récolte de la République Argentine donnera 60,000,000 de minots pour l'exportation.

Le manque de matériel a retardé la livraison sur le chemin de fer, dans la province.

FARINE.—On cote Patente $2.05, Strong Baker, $1.85 ; seconde Baker, $1.45, et XXXX $1.15.

AVOINE.—Grande livraison cette semaine, excédant la consommation locale, en conséquence le prix a baissé et il baissera encore.

On paye 24c.

ORGE.—30 cents le minot. Peu d'offres.

BEURRE.—De crèmerie, varie de 22 cts à 23 cts, suivant la qualité.

De laiterie, le prix courant est de 15 à 16 cts. L'approvisionnement des entrepôts est considérable.

Peu d'offres.

FROMAGE.—L'on cote 9 1-2 cts pour larges meules et 10c. pour celles de petite dimension.

ŒUFS.—Sont rares et en bonne demande. Plusieurs envois d'Ontario.

On paie 18 à 20 cents. Frais : 20 cents.

GIBIER.—Lièvres, trois pour 25 cents.

VOLAILLES.—Poules, 10c. la lb.; de choix, 12c. la lb.; dindes, 10 à 11c. la lb. de poids vif ; canards, 10c. la lb.

La plupart des dindes vendues cette semaine pour le Thanksgiving viennent d'Ontario.

Aussi un bon lot de volailles.

LÉGUMES.—Patates, de 35 à 40 cents.

Les patates offertes sont de pauvre qualité.

Les oignons sont d'une piastre ; choux, de 35 à 40 cents la douzaine.

FOIN.—Le prix du foin se maintient élevé en raison des mauvais chemins.

Cependant on constate un légère baisse.

Beaucoup de foin de qualité inférieure.

Sur le marché, 10 à $13 la tonne.

Pressé, 7 à $8.

ANIMAUX.—De 3 cents pour l'exportation. La boucherie locale paie 2 3-4 à 3 cents.

MOUTON.—3c. à 3 1-2 cts pour adultes, et 4 cts à 4½ cts pour les agneaux.

CHEVAUX.—Prix moyen, 50 à $75. On s'attend à une bonne demande pour les chantiers d'hiver, bronchos, 25 à $50.

PORCS.—Marché faible. 5 cts par lb.

Plusieurs chars ont été envoyés d'Ontario.

PEAUX.—

No 1 Vert, 7 cents ; Mouton, 30 à 40 cents ; Chevaux, 75 cents à $1.75 pièce.

VACHES À LAIT.

Grande demande, 35 à $40 pour fraîches vêlées ; $40 a été payé pour laitière de 1er choix.

Beurrerie de Morris.

AVIS.

Pour entreprendre un commerce de beurre d'une façon satisfaisante, nous avons besoin d'un approvisionnement régulier, en grandes quantités, et d'une qualité toujours parfaite, dont nous puissions exécuter la livraison à un jour d'avis, et empaqueté de toute façon requise. Pour arriver à ce résultat, nous nous sommes rendus acquéreurs du Masonic Hall, un bâtiment solidement construit en briques, mesurant 26x40 pieds, et convenablement disposé à cet effet. Au 1er avril prochain, nous y aurons installé une Beurrerie, pourvue des meilleures machines destinées à cet usage, et nous commencerons à cette date la fabrication d'un Beurre de Beurrerie parfait avec, comme directeur, un expert ayant de longues années de pratique.

Nous avons choisi Morris, parce que c'est un district excellent pour l'élevage des bêtes à cornes ; le centre de chemins de fer le mieux situé de toute la province pour notre entreprise ; et que dans le voisinage il n'existe aucune Beurrerie qui puisse souffrir de notre concurrence.

Les différentes lignes de chemins de fer qui passent à Morris, nous apporterons la crème des points situés dans un rayon de 50 milles et plus sur leur parcours. Les districts qui ne sont pas desservis par des voies ferrées, le seront par des voitures laitières à la manière habituelle ; enfin si les fermiers résidents sur la Rivière Rouge nous offrent un patronage suffisant, un bateau, mû par nos moteurs à gazoline fera un service régulier deux ou trois fois par semaine, dans les deux directions. Depuis que M. Wm. Scott s'est consacré à l'industrie laitière, ça a toujours été son idée favorite que notre beau fleuve avec la disposition particulière des fermes situées sur ses bords, offrait des facilités pour le transport de la crème ; nous suivrons son idée.

Notre représentant, Monsieur A. Whitelaw, restera à Morris la plus grande partie, des quelques semaines prochaines, et se fera un plaisir de donner toute information désirée sur les méthodes de direction à suivre. Il visitera également en personne le plus grand nombre possible de ceux qui pourront devenir les patrons de notre Beurrerie, et s'arrangera pour tenir des réunions publiques pendant l'hiver à différentes places dans le voisinage, pour donner une explication complète des détails. Ces réunions seront annoncées publiquement de temps en temps, aussitôt fixées, et nous espérons que personne ne manquera de s'y rendre. Les femmes sont priées de venir, aussi bien que les hommes.

Nous déclarons ici que nous accepterons la crème provenant d'ustensiles profonds dits "shot-gun," nous ne prendrons pas la crème provenant de vaisseaux plats. Mais le système que nous préconisons, serait que chaque patron ou groupe de patrons ait une écrémeuse mécanique de façon à conserver son lait avec toute sa douce chaleur pour nourrir ses veaux, de cette façon aussi il obtiendra un cinquième en plus de crème de première qualité à vendre à la fabrique. Tout patron peut acheter des écrémeuses mécaniques de notre manufacture l' "Alexandra" ou la "Melotte" que nous lui procurerons à bonnes conditions et garanties, ou toute autre marque qu'il préférera ; nous espérons donc voir cette méthode généralement adoptée. Ces sortes d'entreprises ont donné d'excellents résultats dans l'Illinois, l'Iowa, dans les Crèmeries du Gouvernement au Nord-Ouest, ainsi qu'à la crèmerie de Robert Scott à Shoal Lake, Man., où il se fabrique annuellement près de 100,000 lbs. de beurre, la plupart destinées au Japon.

Espérant être favorisés dans notre entreprise par l'intérêt et l'aide que vous voudrez bien nous porter,

Nous restons,

Vos très respectueux,

R. A. LISTER & CIE,
Limitée.

232, rue King, Winnipeg.
1er déc., 1898.

N. B.—Quelle que soit la méthode employée pour produire la crème, chaque patron devra faire provision de glace pour sa consommation de l'été. Ceci est de première importance.